

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG LÒ NƯỚNG BOSCH

HBG634BB1 – HBG634HS1



Cảm ơn quý khách hàng đã lựa chọn sản phẩm lò nướng mang thương hiệu nổi tiếng BOSCH, hi vọng sản phẩm sẽ đem đến cho khách hàng sự yên tâm và hài lòng. Để sử dụng sản phẩm được hiệu quả, an toàn và tốt nhất Quý khách vui lòng đọc kỹ hướng dẫn trước khi sử dụng:

CÁC NỘI DUNG CHÍNH

- Lưu ý an toàn
- Mô tả sản phẩm
- Trước khi sử dụng sản phẩm
- Vận hành thiết bị
- Khóa trẻ em
- Chức năng tự làm sạch
- Hướng dẫn vệ sinh sản phẩm
- Xử lý sự cố
- Dịch vụ sau bán hàng
- Tiết kiệm năng lượng và bảo vệ môi trường
- Các món ăn thử nghiệm
- Chương trình tự động

Để biết thêm thông tin về sản phẩm, các phụ tùng, các bộ phận thay thế và dịch vụ của chúng tôi, vui lòng truy cập vào website: www.bosch-home.com.vn hoặc www.bepdongduong.vn

Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng này và cất giữ cẩn thận để tham khảo khi cần thiết

1. Lưu ý an toàn:

- Sản phẩm được thiết kế để sử dụng trong bếp
- Kiểm tra sản phẩm sau khi mở hộp. Không lắp đặt sản phẩm nếu có bất kỳ hư hại nào phát sinh trong quá trình vận chuyển
- Chỉ nhân viên kỹ thuật mới được phép lắp đặt sản phẩm. Mọi hư hại do việc kết nối thiết bị không đúng sẽ không được bảo hành
- Chỉ sử dụng sản phẩm để chuẩn bị đồ ăn hoặc nước uống. Phải giám sát sản phẩm trong khi nó hoạt động.

- Trẻ em trên 8 tuổi, những người bị suy giảm chức năng tâm sinh lý hay suy giảm thể chất hoặc những người thiếu kinh nghiệm cũng như sự hiểu biết về sản phẩm đều có thể sử dụng sản phẩm này trừ khi có người hướng dẫn hoặc giám sát

- Không để trẻ em chơi đùa với sản phẩm
- Không để trẻ em làm vệ sinh sản phẩm trừ những trẻ em từ 8 tuổi trở lên và phải có người giám sát.

- Giữ dây nguồn xa tầm tay trẻ em dưới 8 tuổi

- Lắp đúng các phụ kiện đi kèm(xem phần lắp đặt các phụ kiện trong hướng dẫn này)

❖ Đối với rủi ro hỏa hoạn

- Không cất các đồ dễ cháy vào bên trong khoang lò. Không mở cửa lò khi có khói ở bên trong. Lúc đó hãy tắt lò và rút phích cắm hoặc ngắt cầu chì.

- Không đặt giấy thấm dầu vào bên trong khoang lò vì chúng có thể tiếp xúc với các yếu tố làm nóng và bắt cháy

❖ Đối với rủi ro bị bỏng

- Sản phẩm sẽ rất nóng trong và sau khi sử dụng. Vì vậy không được chạm vào bên trong khoang lò hoặc các bộ phận sinh nhiệt khác cho tới khi lò nguội. Giữ trẻ em ở khoảng cách an toàn.

- Sử dụng găng tay để lấy các phụ kiện ra khỏi khoang lò

- Hơi rượu có thể bắt cháy trong khoang lò nóng. Vì vậy không sử dụng lượng lớn đồ uống có chứa nồng độ cồn cao mà chỉ sử dụng một lượng nhỏ và mở cửa cẩn thận.

- Khi mở cửa lò, hơi nóng sẽ thoát ra ngoài vì vậy phải cẩn thận để tránh bị bỏng

- Không cho nước vào khoang lò khi nó còn nóng.

❖ Đối với rủi ro điện giật

- Các sửa chữa không đúng thực sự rất nguy hiểm. Mọi sửa chữa phải được thực hiện bởi nhân viên kỹ thuật hoặc người am hiểu về sản phẩm. Nếu sản phẩm gặp phải sự cố hãy rút phích cắm hoặc ngắt cầu chì và gọi tới bộ phận dịch vụ sau bán hàng.

- Vỏ dây nguồn có thể bị chảy khi chạm vào các bộ phận còn nóng của lò. Vì vậy, cần giữ nó ở khoảng cách an toàn.

- Không sử dụng các chất vệ sinh có áp suất cao hoặc dạng hơi nước

- Trước khi thay bóng đèn bên trong khoang lò cần phải rút phích cắm hoặc ngắt cầu chì để đảm bảo an toàn.

- Sản phẩm bị lỗi có thể gây giật điện. Không sử dụng sản phẩm khi có lỗi mà hãy rút phích cắm hoặc ngắt cầu chì rồi gọi tới bộ phận dịch vụ sau bán hàng của chúng tôi.

❖ Đối với rủi ro chấn thương

- Không sử dụng dao cạo kính, đồ vật sắc nhọn hay dung dịch vệ sinh có tính ăn mòn để làm vệ sinh sản phẩm.

❖ Cảnh báo các nguyên nhân gây hỏng

- Không đặt các phụ kiện dưới đáy khoang lò, không sử dụng giấy bạc, giấy thấm dầu để lót dưới phần đáy khoang lò khi sử dụng mức nhiệt trên 50 độ C vì điều này có thể gây ra sự hấp nhiệt. Khi đó thời gian nấu sẽ không còn chính xác và lớp men sẽ bị phá hỏng.

- Không cho nước vào trong khoang lò khi nó còn nóng vì sẽ gây ra sự bốc hơi. Nhiệt độ thay đổi có thể là nguyên nhân phá hỏng lớp men bên trong khoang lò

- Không cất trữ các thực phẩm ẩm ướt bên trong khoang lò. Điều này sẽ gây hỏng lớp men

- Khi nướng bánh trái cây không nên sử dụng khay quá rộng vì nước từ trái cây sẽ nhỏ giọt ra từ khay và để lại vết bẩn không thể lau sạch bên trong khoang lò.

- Chỉ được phép làm mát lò khi cửa được đóng lại. Nếu mở hé cửa dù chỉ một chút thì các nút điều khiển phía trước có thể bị hỏng theo thời gian

- Cửa đóng không chặt khi nó rất bẩn và các vùng lân cận có thể bị hỏng. Vì vậy hãy luôn lau chùi vệ sinh sạch sẽ

- Không ngồi, đặt, treo bất cứ thứ gì đó lên cửa lò kể cả nồi nấu, các phụ kiện của lò.

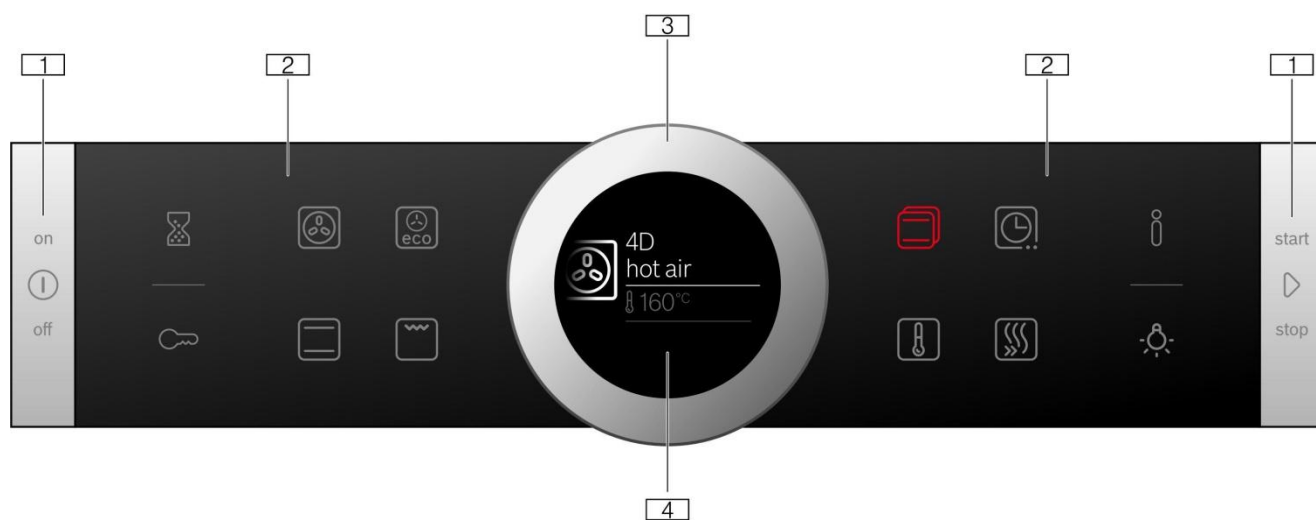
- Việc lắp các phụ kiện vào khoang lò có thể gây xước bảng điều khiển khi đóng cửa lò. Vì vậy cần thận khi lắp đặt

- Không dùng tay nắm cửa để giữ sản phẩm vì nó không thể đỡ được trọng lượng của lò

- Khi nướng không được đặt khay sâu thường hoặc khay phẳng ở độ cao trên mức 3 do mức nhiệt cực kỳ nóng có thể làm biến dạng và gây ra các hư hại đến lớp men khi nó được nhấc ra. Chỉ sử dụng mức 4 và 5 khi nướng trực tiếp

2. Mô tả sản phẩm

Cấu tạo bảng điều khiển:



1 – Phím bấm cơ

Các nút bấm bên trái và bên phải của bảng điều khiển là các nút bấm cơ. Dùng để bật/tắt lò nướng và khởi động/dừng chương trình nướng.

2 – Bảng điều khiển cảm ứng

Chọn chương trình nướng dễ dàng và hiển thị đầy đủ với màn hình TFT.

3 – Vòng xoay

Được thiết kế để bạn có thể xoay không giới hạn về cả 2 phía. Dễ dàng sử dụng với chỉ 1 ngón tay.

4 – Màn hình hiển thị

Bạn có thể thấy các giá trị được điều chỉnh, chương trình lựa chọn hoặc ghi chú trên màn hình

Biểu tượng		Ý nghĩa
Phím bấm cơ		
	On/Off <i>Công tắc nguồn</i>	Bật/tắt thiết bị
	Start/Stop <i>Khởi động/dừng</i>	Khởi động, dừng và hủy chương trình (giữ trong 3 giây)
Điều khiển cảm ứng		
	Timer <i>Thời gian</i>	Các cài đặt về thời gian
	Childproof lock <i>Khóa trẻ em</i>	Kích hoạt và hủy bỏ (nhấn và giữ trong 4s) chức năng khóa an toàn trẻ em
	Information <i>Cài đặt thông tin</i>	Hiển thị các cài đặt cơ bản (giữ trong 3s)
	Interior light <i>Đèn nội thất</i>	Bật/tắt đèn nội thất lò nướng
	4D hot air <i>Nướng đa chiều</i>	Chọn chính xác chức năng nướng đa chiều
	Hot air eco <i>Nướng đa chiều tiết kiệm điện</i>	Chọn chính xác chức năng nướng đa chiều tiết kiệm

	Top/bottom heating <i>Nướng thanh trên/dưới</i>	Chọn chính xác chức năng nướng trên/dưới
	Heating type <i>Kiểu làm nóng</i>	Chọn chính xác kiểu làm nóng
	Temperature <i>Cài đặt nhiệt độ</i>	Chọn nhiệt độ cho các chức năng nướng
	Time setting option <i>Cài đặt thời gian nướng</i>	Cài đặt thời gian cho các chu trình nướng
	Rapid heating <i>Làm nóng lò nhanh</i>	Làm nóng lò siêu tốc mà vẫn tiết kiệm năng lượng

• Các chức năng nướng

Để bạn có thể tìm đúng chương trình nướng cho từng món ăn riêng biệt, chúng tôi sẽ giúp bạn phân biệt các chức năng nướng cụ thể.

Chức năng nướng		Nhiệt độ	Cách sử dụng
	4D hot air <i>Nướng đối lưu đa chiều</i>	30 – 275°C	Dùng để nướng bánh và nướng trên 1 hoặc nhiều khay nướng. Quạt đối lưu phía trong lò sẽ phân phối nhiệt đồng đều trong khoang lò.
	Top/bottom heating <i>Nướng bề mặt trên/dưới</i>	30 – 300°C	Dùng để nướng món nướng truyền thống hoặc nướng chỉ trên 1 khay. Nhiệt được phát ra từ phía trên và phía dưới
	Hot air eco <i>Nướng đối lưu tiết kiệm điện</i>	30 – 275°C	Nướng bánh và các món ăn với một lượng điện năng được tối ưu hóa. Quạt đối lưu sẽ phân phối nhiệt dư từ lần gia nhiệt trước để làm chín thức ăn, tiết kiệm số lần gia nhiệt cũng là tiết kiệm điện.
	Top/bottom heating Eco <i>Nướng bề mặt tiết kiệm điện</i>	30 – 300°C	Tối ưu hóa lượng điện năng tiêu thụ. Nhiệt được phát ra từ phía trên và phía dưới
	Hot air grilling <i>Nướng bề mặt trên kèm quạt đối lưu</i>	30 – 300°C	Dùng để nướng gà, cá nguyên con và các tảng thịt lớn. Thanh nướng phía trên và quạt đối lưu được bật tắt luân phiên, quạt giúp lưu thông không

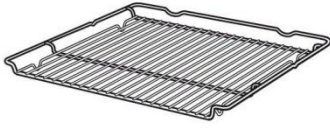
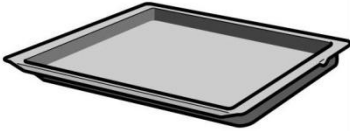
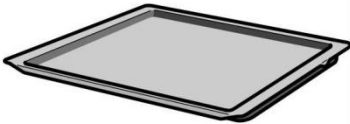
			khí nóng xung quanh thực phẩm.
	Grill, large area <i>Nướng toàn bộ mặt phía trên</i>	3 mức nhiệt độ: 1 = thấp 2 = trung bình 3 = cao	Dùng để nướng những thực phẩm với bề mặt phẳng như thịt nướng, xúc xích, bánh mì nướng. Toàn bộ diện tích khoang lò được làm nóng từ phía trên
	Grill, small area <i>Nướng nửa bề mặt phía trên</i>	3 mức nhiệt độ: 1 = thấp 2 = trung bình 3 = cao	Dùng để nướng 1 lượng nhỏ những loại thực phẩm như bít tết, xúc xích, làm bánh nướng. Khu vực trung tâm của khoang lò được làm nóng từ phía trên
	Pizza setting <i>Nướng pizza</i>	30 – 275°C	Để chuẩn bị pizza và các món nướng cần lượng lớn nhiệt từ bên dưới
	Slow cooking <i>Nướng từ từ</i>	70 – 120°C	Dùng để nấu ăn nhẹ và nướng từ từ, miếng thịt vẫn có thể mềm khi đặt trong 1 cái bát mà không cần nắp đậy. Nhiệt được phát ra đồng đều từ phía trên và phía dưới ở nhiệt độ thấp
	Bottom heating <i>Nướng bề mặt dưới</i>	30 – 250°C	Dễ dàng nấu ăn trong 1 khay thủy tinh hoặc khay nướng đặc biệt Nhiệt được phát ra từ phía dưới.
	Defrosting <i>Rã đông</i>	30 – 60°C	Rã đông thực phẩm đông lạnh
	Keeping warm <i>Giữ ấm</i>	60 – 100°C	Giữ cho thực phẩm nóng như lúc vừa nấu xong
	Preheating Ovenware <i>Làm nóng bát đĩa</i>	60 – 70°C	Làm nóng dụng cụ đựng đồ ăn

- Đối với từng chương trình nướng, thiết bị được cài đặt mặc định một mức nhiệt độ. Bạn có thể sử dụng mức nhiệt độ này hoặc thay đổi.

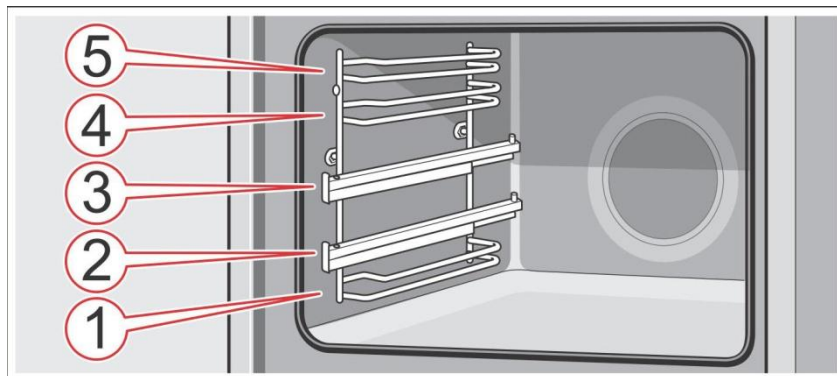
• Phụ kiện đi kèm

Thiết bị của bạn bao gồm một loạt phụ kiện đi kèm. Ở phần này, chúng tôi sẽ cung cấp một cái nhìn tổng quan về phụ kiện đi kèm và thông tin về cách sử dụng những phụ kiện này.

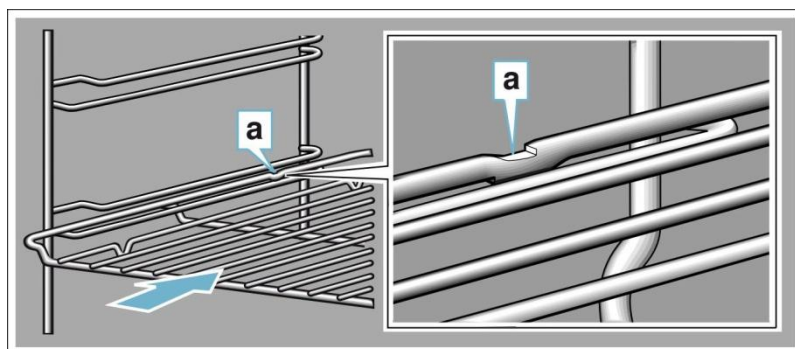
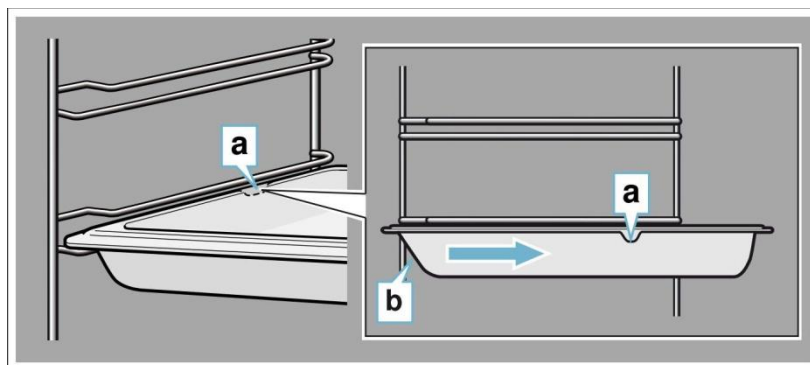
- Bạn nên sử dụng những phụ kiện gốc của máy, nó được thiết kế để phù hợp với từng dòng sản phẩm.
- Các phụ kiện có thể bị biến dạng trong quá trình làm nóng, nó sẽ trở lại hình dạng ban đầu khi nguội.

	Vỉ nướng Dùng khi nướng thịt và thức ăn
	Khay nướng Dùng để nướng bánh ướt, bánh ngọt, đồ ăn đông lạnh hay miếng thịt lớn
	Khay nướng bánh Dùng cho nướng bánh mì hay các loại thực phẩm nhỏ

- Vỉ nướng: Dùng để đặt nồi/dụng cụ nấu, hộp làm bánh, thịt nướng, các đồ nướng và thực phẩm đông lạnh. Cho khay vào lò với phần cong quay xuống dưới
- Khay tráng men phẳng: Sử dụng để làm bánh ngọt, bánh quy. Đặt khay vào lò nướng với cạnh dài đối diện với cửa lò
- Khay tráng men sâu thông thường: Sử dụng để nướng bánh ngọt, rã đông đồ ăn. Khay này cũng được đặt bên dưới khay lưới để hứng mỡ hay nước. Đặt khay vào lò với cạnh dài đối diện với cửa lò.
- Phụ kiện hỗ trợ: Khay sâu thường hoặc khay phẳng có thể được làm sạch khi sử dụng chức năng nhiệt phân tự làm sạch. Chèn phụ kiện vào bên trái và phải
- Các phụ kiện đặc biệt: Có thể đặt mua từ bộ phận dịch vụ hỗ trợ kĩ thuật hoặc các cửa hàng chuyên bán lẻ hoặc mua qua internet. Không phải tất cả các phụ kiện đặc biệt đều thích hợp với mọi loại lò nướng. Vì vậy, khi đặt mua phụ kiện cần biết về sản phẩm(Số E-Nr) đang sử dụng.
- Các phụ kiện được đưa vào bên trong lò với 5 mức khác nhau tùy thuộc vào các món ăn. Không để chúng va chạm với cửa kính trong khi lắp đặt. Xem hình dưới đây:



- Các phụ kiện dễ dàng tháo rời. Điều này giúp dễ dàng loại bỏ đồ ăn thừa dính trên chúng
- Khi lắp các phụ kiện vào trong lò lưu ý phần cong ở phía sau để lắp cho đúng



Các phụ kiện đặc biệt	Số HEZ	Sử dụng
Khay tráng men phẳng	HEZ361000	Dùng để làm bánh ngọt, bánh quy
Khay tráng men sâu thường	HEZ362000	Sử dụng để làm bánh trái cây, bánh ngọt, thực phẩm đông lạnh, thịt nướng. Đặt bên dưới khay dạng lưới để hứng mỡ, nước
Khay dạng lưới	HEZ364000	Sử dụng để đặt dụng cụ nấu, hộp bánh, thịt nướng, thực phẩm đông lạnh
Khay làm bánh Pizza	HEZ317000	Sử dụng làm bánh Pizza, thực phẩm đông lạnh, bánh ngọt có bề mặt lớn. Khay nướng bánh Pizza có thể được dùng thay vì sử dụng khay nướng sâu thông thường
Đĩa hầm thịt bằng thủy tinh	HEZ915001	Sử dụng để hầm đồ ăn hoặc các đồ ăn cần làm đổi màu. Nó đặc biệt phù hợp với các chương trình tự

		động.
Ba mức tháo rời thanh ray	HEZ368301	Các thanh ray với 3 mức chiều cao 1,2, 3 đảm bảo cho các phụ kiện được tháo ra mà không bị lật

3. Trước khi sử dụng lò nướng

- Trước khi sử dụng lò lần đầu, bạn phải thiết lập một số cài đặt. Bạn cũng phải làm sạch khoang lò và các phụ kiện đi kèm.
- Sau khi kết nối với nguồn điện lần đầu tiên hoặc ngắt điện và kết nối lại, các thiết lập mặc định được hiển thị trên màn hình.
- Ngôn ngữ là cài đặt đầu tiên hiện lên, Tiếng Đức là ngôn ngữ mặc định. Thay đổi bằng cách xoay vòng điều khiển rồi nhấn phím  để xác nhận.
- Thời gian hiển thị ở 12:00. Điều chỉnh thời gian thực bằng cách xoay vòng điều khiển rồi nhấn phím  để xác nhận.
- Trước khi sử dụng lò để nấu ăn lần đầu, bạn cần làm sạch khoang lò cũng như các phụ kiện. Tháo phụ kiện để vệ sinh với giẻ mềm và nước ấm.
- Dùng giẻ mềm với nước ấm lau bề mặt khoang lò. Để loại bỏ mùi của lò nướng mới, bạn cần làm nóng lò lần đầu. Hãy đảm bảo rằng trong khoang lò không còn bất kỳ mảnh bao bì nào sót lại. Cài đặt chế độ cho lần làm nóng đầu tiên như sau:

- Chế độ làm nóng: Top/bottom heating  Làm nóng trên/dưới
- Nhiệt độ: 240°C
- Thời gian nấu: 1 giờ
- Tắt lò bằng phím  On/Off

4. Vận hành thiết bị

• **Thiết lập chế độ nướng và nhiệt độ**

- Chạm vào phím “Type of heating”  . Biểu tượng sẽ sáng lên màu đỏ và chế độ đầu tiên cũng như nhiệt độ mặc định xuất hiện trên màn hình.
- Ví dụ trong hình: “Hot air grilling”  ở 195°C
- Chọn chế độ làm nóng bằng vòng xoay



- Chạm vào phím chọn nhiệt độ  nhiệt độ hiển thị bằng đèn màu trắng ở trên màn hình. Dùng vòng xoay để thay đổi nhiệt độ.



- Nhấn phím  Start/Stop để bắt đầu quá trình nướng. Thời gian hiển thị trên màn hình sẽ cho bạn biết lò đã bắt đầu nướng trong bao lâu.



- Khi kết thúc quá trình nướng, tắt thiết bị bằng phím  On/Off

• Thay đổi nhiệt độ và chế độ nướng.

- Sau khi bắt đầu quá trình nướng, nhiệt độ sẽ hiện lên. Nếu bạn xoay vòng xoay, nhiệt độ sẽ thay đổi và được áp dụng ngay lập tức vào quá trình nướng.

- Để thay đổi chế độ nướng, trước tiên hãy nhấn phím  Start/Stop để dừng chương trình nướng. Sau đó bạn nhấn vào phím cảm ứng "Type of heating" . Chế độ làm nóng đầu tiên

xuất hiện cùng với mức nhiệt độ mặc định tương ứng. Dùng vòng xoay để thay đổi chế độ làm nóng.

- Khi bạn thay đổi chế độ nướng, các cài đặt cũng được thiết lập lại.

• Chức năng làm nóng nhanh

Với chức năng làm nóng nhanh “Rapid heating”, bạn có thể rút ngắn thời gian gia nhiệt đối với một số chế độ làm nóng. Các chế độ nướng phù hợp dùng chức năng làm nóng nhanh là:

-  nướng đa chiều 4D “4D hot air”
-  nướng thanh trên/dưới “Top/bottom heating”

Lưu ý: không đặt thức ăn trong khoang lò cho đến khi chức năng làm nóng nhanh kết thúc. Chắc chắn rằng chương trình nướng của bạn đã cài mức nhiệt độ thấp nhất là 100°C, nếu không chức năng làm nóng nhanh sẽ không hoạt động. Để khởi động chức năng làm nóng nhanh, thao tác như sau:

- Chọn chế độ làm nóng và nhiệt độ
- Nhấn phím , biểu tượng sáng đỏ.
- Khi chế độ làm nóng nhanh kết thúc, sẽ có một tín hiệu âm thanh cảnh báo. Bạn có thể đặt món ăn vào và bắt đầu quá trình nướng.

• Cài đặt thời gian

Thiết bị của bạn có 3 chức năng cài đặt thời gian.

Tùy chọn thiết lập thời gian		Cách sử dụng
	Thời gian nướng	Thiết lập thời gian nướng cho món ăn của bạn.
	Hẹn giờ nướng	Thiết lập thời gian trễ để lò nướng kết thúc hoạt động và món ăn sẵn sàng vào một thời điểm cụ thể.
	Chức năng hẹn giờ	Chức năng hẹn giờ như một bộ đếm thời gian, nó hoạt động độc lập với các chức năng khác.

- Cài đặt thời gian nướng

- Bạn có thể cài đặt thời gian nấu nướng cho món ăn của bạn trên thiết bị. Điều này có nghĩa là với một vài điều chỉnh, lò nướng sẽ bắt đầu quá trình nướng đúng thời điểm bạn muốn, và kết thúc một cách tự động. Thời gian trễ tối đa là 23h59p.

- Ví dụ như hình: Nấu ăn trong 45 phút

- Thiết lập chế độ nướng và nhiệt độ

- Nhấn phím  , thời gian nấu sẽ hiển thị màu trắng trên màn hình

- Sử dụng vòng xoay để điều chỉnh thời gian nướng. Các giá trị thời gian sẽ được xác nhận sau vài giây, hoặc chạm vào phím  một lần nữa.



- Nhấn phím  Start/Stop để bắt đầu. Thời gian nấu bắt đầu đếm ngược trên màn hình, lò nướng bắt đầu nóng lên.



- Khi thời gian nướng kết thúc, một tín hiệu âm thanh sẽ vang lên, thiết bị sẽ ngừng làm nóng. Thời gian nấu 00m00s hiển thị trên màn hình.

- Bạn có thể thiết lập một quá trình nấu khác có hẹn giờ bằng phím  hoặc tiếp tục nấu mà không cần cài đặt thời gian bằng cách nhấn vào phím  Start/Stop

- Khi các món ăn đã sẵn sàng, tắt thiết bị bằng phím  On/Off.

▪ Cài đặt thời gian trễ

Bạn có thể trì hoãn thời gian nấu nướng trong một khoảng thời gian là 24h. Ví dụ, đưa thức ăn của bạn vào khoang lò vào buổi sáng và cài đặt cho lò nướng hoạt động vào ngay trước bữa trưa, và do đó món ăn nóng hổi của bạn sẽ sẵn sàng cho bữa trưa.

Lưu ý: Chắc chắn rằng món ăn của bạn sẽ không hỏng vì để trong khoang lò quá lâu.

- Ví dụ trong hình: Nấu ăn trong vòng 45 phút và món ăn phải sẵn sàng vào 12h00.
- Thiết lập chế độ nướng và nhiệt độ
- Cài đặt thời gian nướng cho món ăn
- Trước khi khởi động, nhấn phím  một lần nữa, mũi tên chỉ vào chữ **“End”** như hình dưới. Thời gian hoàn thành hiển thị trên màn hình.



- Dùng vòng xoay để điều chỉnh thời gian hoàn thành. Giá trị thời gian sẽ được xác nhận sau vài giây hoặc sau khi bạn nhấn phím  một lần nữa. Thời gian hoàn thành sẽ hiển thị trên màn hình, phía dưới chế độ nướng và mức nhiệt độ.

- Nhấn phím  Start/Stop để bắt đầu, thời gian lò nướng khởi động sẽ hiển thị trên màn hình. Lò nướng sẽ bắt đầu chế độ ngủ, khi lò nướng bắt đầu làm nóng, thời gian nướng sẽ đếm ngược trên màn hình hiển thị.



- Khi thời gian nướng kết thúc, một tín hiệu âm thanh sẽ vang lên, lò nướng sẽ dừng làm nóng, thời gian 00m00s hiển thị trên màn hình.

- Bạn có thể thiết lập một quá trình nấu khác có hẹn giờ bằng phím  hoặc tiếp tục nấu mà không cần cài đặt thời gian bằng cách nhấn vào phím  *Start/Stop*
- Khi các món ăn đã sẵn sàng, tắt thiết bị bằng phím  *On/Off*.

• Khóa trẻ em

Thiết bị của bạn được trang bị một khóa an toàn vì thế trẻ em không thể khởi động lò nướng hoặc thay đổi bất cứ cài đặt nào. Điều này giúp giảm thiểu nguy cơ xảy ra tai nạn ở trẻ em.

- Khi kích hoạt khóa trẻ em, bảng điều khiển sẽ khóa lại và các cài đặt sẽ không được thực hiện. Thiết bị chỉ có thể tắt bằng phím  *On/Off*.
- Bạn có thể kích hoạt và hủy khóa trẻ em kể cả khi thiết bị bật hoặc tắt bằng cách nhấn phím  trong 4 giây. Một thông báo xác nhận hiển thị trên màn hình.

- Đèn phím  sẽ sáng đỏ khi bạn bật nguồn thiết bị. Đèn  sẽ không sáng khi thiết bị tắt.

• Các thiết lập cơ bản

- Bạn có thể thay đổi các thiết lập cơ bản của lò nướng để có thể sử dụng dễ dàng và hiệu quả hơn. Để thay đổi các thiết lập này, trước hết phải tắt lò nướng.
- Giữ phím  trong 4 giây, một dòng thông báo hiện lên trên màn hình.
- Nhấn phím  để xác nhận thông báo, thiết lập đầu tiên hiển thị là thiết lập ngôn ngữ “*language*”.
- Sử dụng vòng xoay để lựa chọn ngôn ngữ theo ý muốn, ví dụ: tiếng Anh “*English*”
- Nhấn phím  một lần nữa để chuyển qua thiết lập khác và sử dụng vòng xoay để điều chỉnh các giá trị của thiết lập.
- Nhấn phím  qua tất cả các thiết lập và điều chỉnh theo ý muốn.
- Sau khi hoàn thành, nhấn và giữ phím  trong 4 giây để xác nhận các thiết lập. Một thông báo hiển thị trên màn hình xác nhận rằng các cài đặt mới đã được lưu.
- Danh sách các thiết lập cơ bản

Thiết lập	Ý nghĩa	Lựa chọn
-----------	---------	----------

Language	Cài đặt ngôn ngữ	Lựa chọn một trong 16 ngôn ngữ được cài đặt trong máy
Clock	Cài đặt thời gian	Định dạng 24h hoặc 12h
Audible Signal	Tín hiệu âm thanh	Thời gian nướng ngắn (30 giây) <i>Thời gian nướng trung bình (1 phút)*</i> Thời gian nướng dài (5 phút)
Button tone	Âm thanh phím	Bật <i>Tắt (còn lại âm thanh khi bật/tắt nguồn)*</i>
Display Brightness	Độ sáng màn hình	5 mức độ sáng
Clock display	Hiển thị đồng hồ	Tắt <i>Kỹ thuật số*</i>
Lighting	Đèn trong lò	Tắt khi lò vận hành <i>Bật khi lò vận hành*</i>
Childproof lock	Khóa trẻ em	<i>Chỉ khóa bảng điều khiển*</i> Khóa cửa và khóa bảng điều khiển
Operation after switch on	Chức năng hiển thị ngay khi mở lò	<i>Chế độ làm nóng*</i> Chức năng tự động
Night-time darkening	Ánh sáng vào ban đêm	<i>Tắt*</i> Bật
Brand logo	Logo thương hiệu	<i>Hiển thị*</i> Không hiển thị
Fan run-on time	Thời gian quạt chạy	Đề nghị* Ngắn nhất
Pull-out system	Hệ thống kéo ra	<i>Không trang bị thêm* (đối với hệ thống đường ray và rút đơn)</i> Trang bị thêm (cho hệ thống đôi và ba)

Sabbath mode	Kéo dài thời gian nấu	Bật <i>Tắt*</i>
Factory setting	Cài đặt mặc định	Khôi phục <i>Không khôi phục*</i>

(*)Cài đặt mặc định ban đầu

5. Hướng dẫn vệ sinh sản phẩm

- Một số lưu ý:

- Có thể nhìn thấy các màu khác nhau ở phía trước bảng điều khiển do các nguyên vật liệu khác nhau đã được sử dụng trong sản xuất như thủy tinh, nhựa hay kim loại
- Các mảng tối bám bên trên bảng điều khiển có thể là những bụi bẩn nhưng thực tế chúng được phản chiếu từ ánh sáng bên trong khoang lò
- Lớp men tráng bên trong khoang lò bị cháy ở nhiệt độ rất cao. Điều này có thể gây ra những thay đổi màu sắc nhẹ nhưng không ảnh hưởng đến sự hoạt động của lò. Các cạnh của khay nướng bánh mỏng có thể không được tráng men hoàn toàn vì vậy có cảm giác chúng hơi thô nhưng không ảnh hưởng đến sự an toàn khi sử dụng.

- Vệ sinh sản phẩm theo hướng dẫn trong bảng dưới đây để tránh mọi hư hại do việc sử dụng sản phẩm vệ sinh không phù hợp. Không được sử dụng các sản phẩm sau để vệ sinh lò nướng:

- Sản phẩm có tính axit hoặc ăn mòn
- Sản phẩm có nồng độ cồn cao
- Các miếng bọt biển cứng
- Chất tẩy dạng xịt hơi hoặc áp suất cao

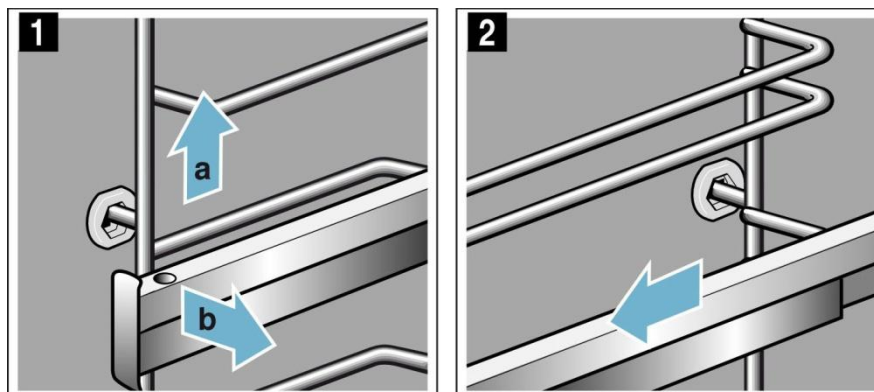
- Chỉ nên lau qua sản phẩm với một miếng khăn rửa chén trước khi sử dụng.

Khu vực	Sản phẩm vệ sinh
Phía trước bảng điều khiển	Nước nóng và một chút xà phòng: Lau sạch với một miếng khăn rửa chén rồi lau khô lại với một miếng vải mềm. Không sử dụng sản phẩm lau kính hoặc dao cạo kính chuyên dụng
Mặt thép không gỉ	Nước nóng và một chút xà phòng: Lau sạch với một miếng khăn rửa chén và sau đó lau khô bằng một miếng vải mềm. Lau ngay những vết bẩn dạng nước, mỡ, hoa ngô, trứng hoặc các vết bẩn màu trắng vì sự ăn mòn có thể xảy ra do các vết bẩn này.

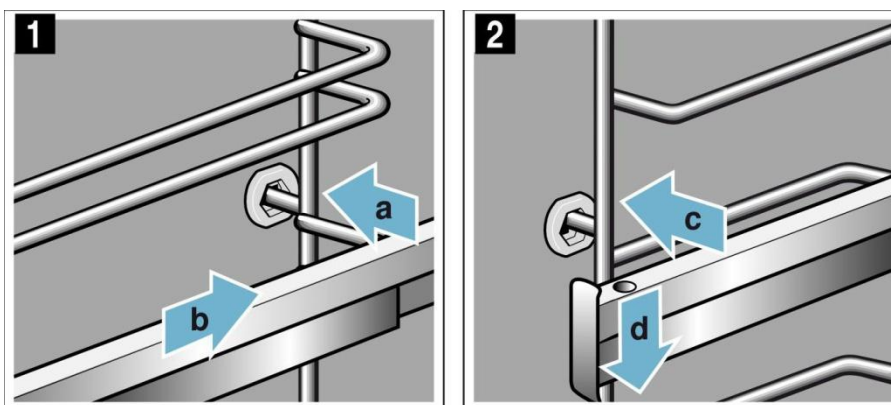
	Các sản phẩm đặc biệt được thiết kế để vệ sinh chất liệu thép không gỉ. Nó được cung cấp bởi trung tâm dịch vụ hỗ trợ kĩ thuật hoặc các đại lý chuyên bán lẻ. Sử dụng miếng vải mềm để lau sạch sản phẩm
Các tấm bằng kính	Sản phẩm vệ sinh kính: Sử dụng miếng vải mềm, không được sử dụng dao cạo kính
Màn hình hiển thị	Sản phẩm làm sạch kính: Sử dụng vải mềm để lau sạch. KHÔNG sử dụng cồn, giấm hay các chất tẩy có tính axit hay có tính ăn mòn
Các tấm bằng kính trên cửa lò	Sản phẩm vệ sinh kính: Sử dụng miếng vải mềm, không được sử dụng dao cạo kính
Tấm chắn cửa	Chỉ sử dụng các sản phẩm đặc biệt sử dụng để vệ sinh chất liệu thép không gỉ theo hướng dẫn của nhà sản xuất
Bên trong khoang lò	Nước nóng với một chút xà phòng hoặc nước với giấm. Lau sạch với miếng khăn rửa chén. Nếu bên trong rất bẩn cần phải sử dụng sản phẩm vệ sinh của chất liệu thép không gỉ hoặc loại đặc biệt dành cho lò nướng. Chỉ lau chùi khi lò đã nguội
Tấm kính che ánh sáng của lò	Nước nóng với một chút xà phòng: Lau sạch với miếng khăn rửa chén
Các phụ kiện	Nước nóng và một chút xà phòng: Ngâm và lau sạch với miếng khăn rửa chén hoặc bàn chải

• Tháo lắp các kệ đỡ hoặc các thanh chắn bên trái, phải:

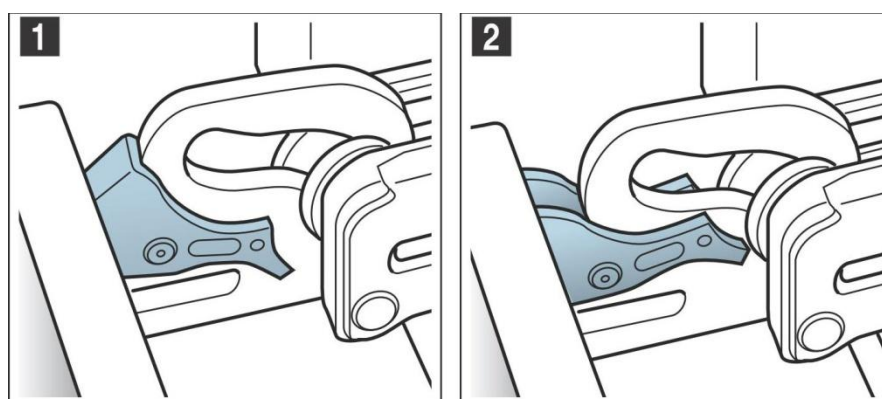
- Nhấc kệ hoặc thanh chắn lên và nhả ra(hình 1)
- Sau đó kéo kệ dây hoặc thanh chắn theo hướng ngang và nhấc nó ra. Hình 2
- Sử dụng chất tẩy rửa và miếng bọt biển để lau sạch. Nên sử dụng bàn chải để loại bỏ các vết bẩn cứng đầu.



- Làm ngược lại quy trình trên để lắp lại đúng vị trí ban đầu



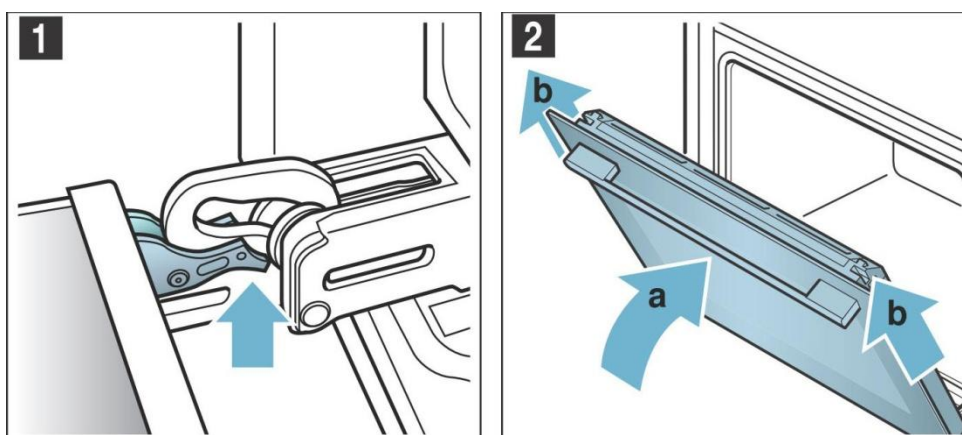
• Mở móc và treo cửa lò: Bảng điều khiển phía trước có thể được mở móc giúp tháo rời cửa và vệ sinh các tấm kính. Các bản lề cửa được trang bị một cần khóa. Cửa không thể mở nếu cần khóa đóng (hình 1). Mở cần khóa để mở cửa (hình 2). Các bản lề được khóa lại ở một vị trí nhất định. Điều này giúp tránh cửa bị đóng đột ngột.



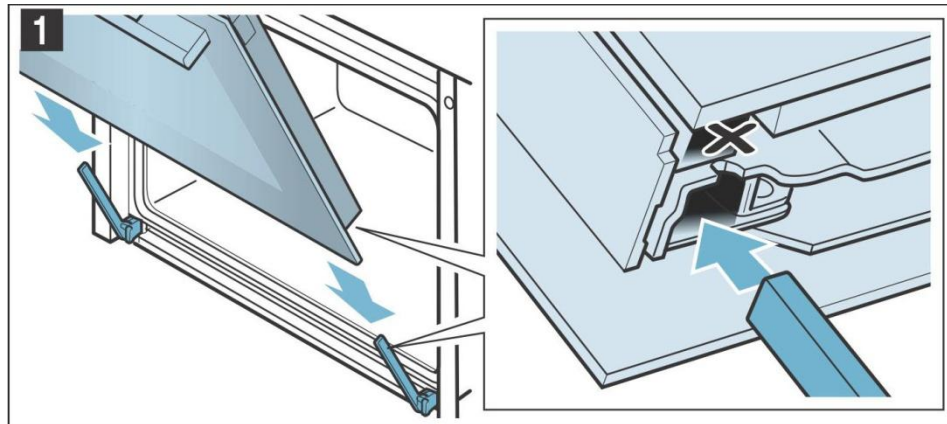
- Rủi ro chấn thương: các bản lề cửa có thể đóng lại đột ngột nếu không được khóa bởi cần khóa. Lưu ý rằng cần khóa luôn ở trạng thái đóng, khi mở cửa thì cần phải mở cần khóa.

- Mở móc cửa:

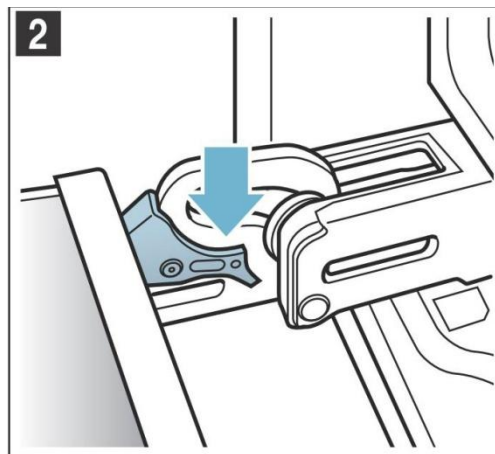
- Mở hoàn toàn cửa
- Tháo cả hai cần khóa ở bên phải và bên trái. Hình 1
- Dùng hai tay nắm hai cạnh bên của cửa và đóng lại nhẹ nhàng. Hình 2



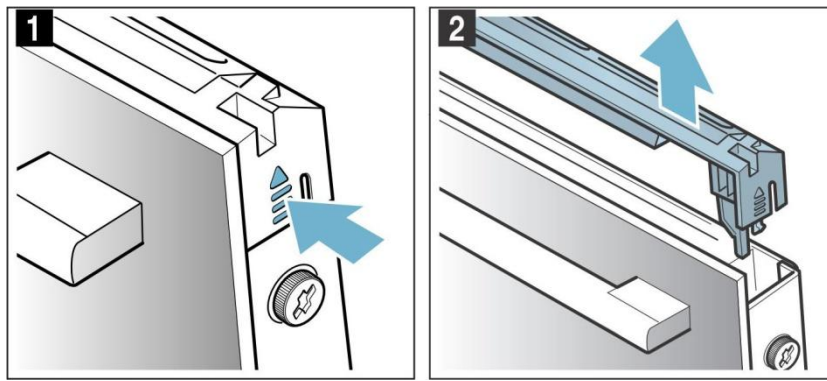
- Lắp lại cửa:
- Khi lắp lại cửa phải kiểm tra lại các bản lề được đặt vào đúng vị trí cũ. Hình 1
- Các rãnh dưới cùng của bản lề phải vừa khít trên cả hai bên. Hình 1. Cửa có thể bị cong nếu bản lề không được lắp đúng



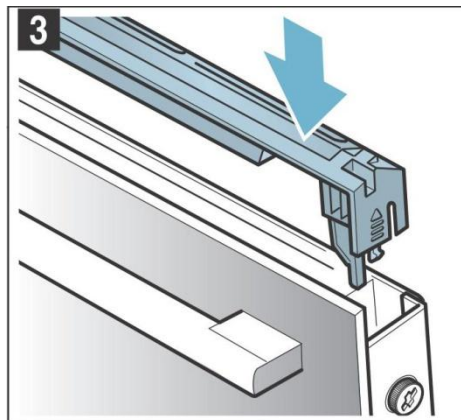
- Đóng lại cần khóa như hình 2 rồi đóng cửa lò



- Rủi ro chấn thương: Không chạm vào các bản lề vì cửa có thể đột nhiên rơi xuống hoặc một bản lề bất ngờ đóng lại. Hãy thông báo tới bộ phận dịch vụ hỗ trợ kĩ thuật nếu rủi ro xảy ra
 - Tháo rời và lắp đặt các tấm ở cửa: Để thuận tiện khi làm vệ sinh bạn có thể tháo rời các tấm kính ở cửa lò nướng
- Thao tác tháo rời:
 - Tháo tấm che cửa lò bằng cách tháo bên phải và để lại bu lông trên tay. Hình 1
 - Tháo tấm che ra. Hình 2. Hãy Chắc chắn cửa sẽ không bị đóng lại khi không có tấm che nếu không các tấm kính bên trong có thể bị hỏng. Sử dụng sản phẩm vệ sinh đặc biệt cho chất liệu thép không gỉ để lau sạch



▪ Lắp lại và cố định nó



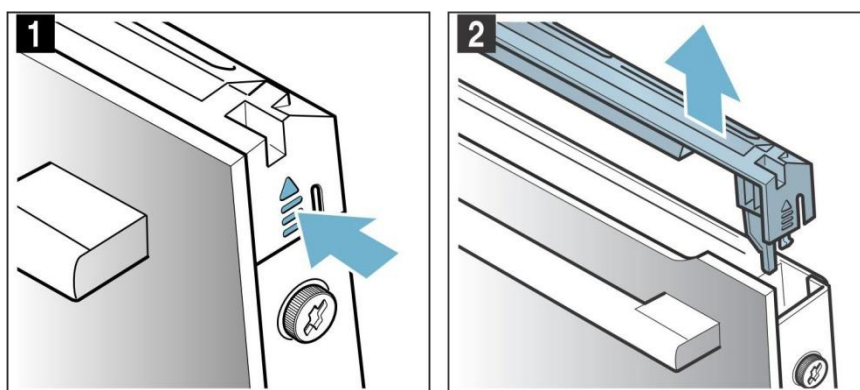
▪ Đóng cửa

• Lắp và tháo các tấm kính

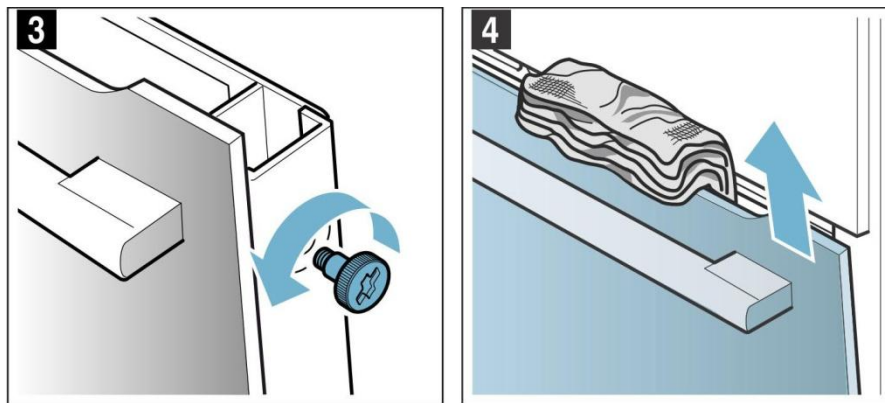
- Các tấm kính trên cửa có thể tháo ra để làm vệ sinh dễ dàng hơn
- Khi tháo các tấm kính bên trong cần chú ý đến thứ tự của các tấm kính để lắp đặt lại cho đúng

- Thao tác tháo:

▪ Mở cửa, bấm vào bên trái và bên phải để tháo nắp



▪ Nới lỏng bulong và vệ sinh mặt kính bằng một tấm vải mỏng trước khi đóng cửa lại.



6. Xử lý sự cố

Các sự cố thường do các chi tiết rất nhỏ. Trước khi gọi tới bộ phận dịch vụ hỗ trợ kĩ thuật, bạn hãy nhớ kĩ những lời khuyên và cảnh báo dưới đây của chúng tôi:

Sự cố	Nguyên nhân	Cách khắc phục
Lò nướng không hoạt động	Cầu chì bị cháy	Kiểm tra lại cầu chì
Màn hình hiển thị 00:00	Điện bị cắt	Cài lại thời gian một lần
Lò nướng không nóng. Màn hình hiển thị 00:00 và biểu tượng	Điện bị cắt trong suốt quá trình tự làm sạch	Đặt thời gian thêm một lần nữa, Đợi cho tới khi biểu tượng tắt, hãy bật lò
Lò nướng không đạt được mức nhiệt hay không thể đặt được chế độ làm nóng đã chọn	Chế độ làm nóng chưa được nhận	Cài lại chương trình
Lò nướng không đạt được mức nhiệt. màn hình nhiệt độ hiển thị dấu vuông nhỏ	Lò nướng đang ở chế độ vòng lặp	Ngắt cầu chì và nối lại sau ít nhất 20 giây. Trong vòng 2 phút kế tiếp, nhấn và giữ nút trong 4 giây cho tới khi đèn báo không sáng nữa
Màn hình hiển thị F8	Chức năng tự động tắt đã bật. Lò nướng dừng làm nóng	Nhấn bất kỳ nút nào

- Khi màn hình hiển thị lỗi văn bản với biểu tượng **E** hãy nhấn nút . Đoạn văn bản sẽ mất đi. Chức năng hẹn giờ cũng bị xóa. Nếu đoạn văn bản lỗi không mất đi hãy gọi tới bộ phận dịch vụ hỗ trợ kĩ thuật. Lỗi văn bản sau có thể được khắc phục bởi người dùng

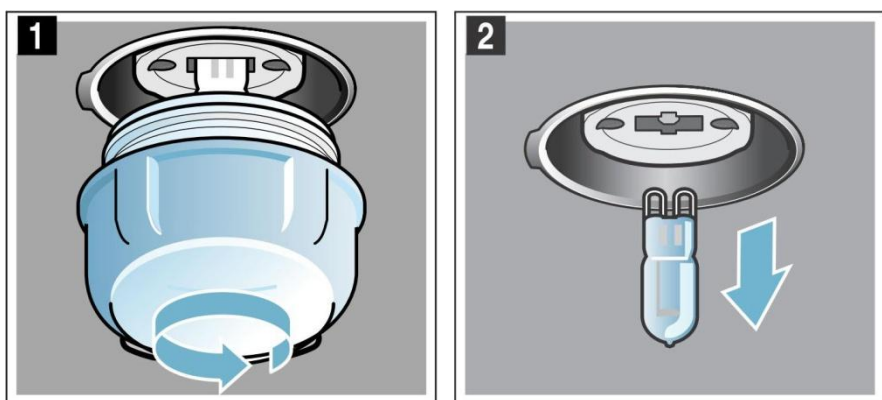
Lỗi văn bản	Nguyên nhân	Biện pháp khắc phục
E 0 1 1	Một nút nào đó được nhấn quá lâu hoặc bị kẹt	Nhấn tất cả các nút một lần. Kiểm tra nếu có bất kỳ nút nào bị kẹt, bị chèn hoặc bị bẩn
E 1 0 6	Khóa cửa đã bật với cửa mở	Nhấn nút  . Bây giờ có thể cài đặt lại
E 1 1 5	Nhiệt độ khoang lò quá cao	Cửa bị khóa lại và dừng việc làm nóng. Đợi lò nguội rồi nhấn biểu tượng  để đặt lại thời gian

- Cảnh báo rủi ro điện giật: Các sửa chữa không đúng có thể gây nguy hiểm. Vì vậy chỉ nhân viên kỹ thuật mới được thực hiện việc sửa chữa sản phẩm

- Nếu bóng đèn trong lò bị cháy thì cần được thay thế bởi bóng chịu nhiệt lên tới 300 độ C loại 25 W, E14 và hiệu điện thế 220-240V. Chỉ sử dụng bóng đèn loại này.

- Thao tác thực hiện thay bóng đèn:

- Rút nguồn, đảm bảo lò đã tắt. Đặt một miếng vải vào trong lò để tránh hư hại
- Tháo hộp kính bảo vệ bằng cách xoay nó sang bên trái như hình dưới



- Lắp bóng mới vào
- Xoay hộp kính bảo vệ theo chiều ngược lại
- Bỏ miếng vải ra khỏi lò và bật nguồn

- Các tấm kính bảo vệ nếu hỏng cần được thay thế. Có thể đặt mua từ bộ phận dịch vụ hỗ trợ kỹ thuật. Cần cung cấp mã số sản phẩm và mã số sản xuất khi đặt mua.

7. Các món ăn được nấu thử nghiệm

- Các giá trị trong bảng dưới đây được áp dụng với các món ăn được đưa vào trong lò khi lò vẫn nguội và còn trống. Chỉ làm nóng lò trước nếu có yêu cầu cụ thể trong bảng hướng dẫn. Không lót các phụ kiện bằng giấy lọc mỡ cho tới sau khi chúng được làm nóng trước
- Thời gian cụ thể trong bảng dưới chỉ mang tính tương đối. Chúng phụ thuộc vào chất lượng và chủng loại thực phẩm
- Sử dụng các phụ kiện chính hãng. Các phụ kiện bổ sung có thể được đặt mua từ các đại lý bán lẻ hoặc bộ phận dịch vụ sau bán hàng. Trước khi sử dụng lò nướng hãy tháo các phụ kiện không cần thiết ra khỏi khoang lò
- Sử dụng găng tay để lấy đồ ra khỏi lò khi các phụ kiện vẫn còn nóng để tránh bị bỏng

Các món bánh	Hộp đựng bánh	Mức độ	Kiểu làm nóng	Nhiệt độ (°C)	Thời gian nướng (phút)
Bánh xốp	Hộp hình chữ nhật	2		160-180	60-75
	3 hộp hình chữ nhật	1+3		140-160	70-90
Bánh nhồi bơ	Hộp hình chữ nhật	2		150-170	60-70
Bánh bột xốp	Hộp chịu nhiệt	3		160-180	20-30
Bánh trái cây, bánh bột xốp	Hộp hình tròn	2		160-180	50-60
Bánh bột xốp 2 trứng”(làm nóng lò trước)	Hộp hình tròn	2		150-170	20-30
Bánh bột xốp 6 trứng “(làm nóng lò trước)	Hộp hình tròn	2		150-170	40-50
Bánh pho mát hoặc trái cây	Hộp hình tròn	1		160-180	70-90
Bánh trứng	Khay Pizza	1		220-240	35-45
Bánh nhân xốp	Hộp đựng chịu nhiệt	2		150-170	60-70
Bánh Pizza(Làm nóng lò trước)	Khay Pizza	1		270	10-20
Bánh mặn	Hộp hình tròn	1		170-190	45-55

Bánh đặt trong khay					
Bánh xếp lớp khô	Khay thường	2		170-190	20-30
	Khay thường + khay nướng	1+3		160-170	30-40
Bánh xếp trái cây hoặc lớp lỏng	Khay thường	2		170-190	25-35
	Khay thường + khay nướng	1+3		140-160	40-50
Trái cây hoặc lớp men bột lỏng	Khay thường	3		160-180	40-50
	Khay thường+ khay nướng	3+1		150-160	50-60
Lattice-topped với lớp khô	Khay thường	1		180-200	20-30
Lattice-topped với lớp trái cây hoặc lỏng	Khay thường	2		160-180	60-70
Bánh trứng	Khay thường	1		210-230	40-50
Bánh cuộn thụ sĩ	Khay thường	2		170-190	15-20
Bánh tết làm từ 500 g bột mỳ	Khay thường	2		170-190	25-35
Bánh mỳ cuộn được làm từ 500 g bột mỳ	Khay thường	3		160-180	60-70
Bánh mỳ cuộn làm từ 1 kg bột mỳ	Khay thường	3		150-170	90-100
Bánh phồng, bánh ngọt	Khay thường	2		190-210	55-65
Bánh Pizza	Khay thường	2		200-220	25-35
	Khay thường+ khay nướng	3+1		190-200	40-50
Các loại bánh ngọt nhỏ					
Bánh ngọt và bánh quy	Khay thường	3		140-160	15-25
	Khay thường+ khay nướng	3+1		130-150	25-35
Bánh quy trà(làm nóng lò trước)	Khay thường	3		140-150	30-40
	Khay thường	3		140-150	25-35

	Khay thường+ khay nướng	3+1		140-150	30-45
Bánh hạnh nhân	Khay thường	2		110-130	30-40
	Khay thường+ khay nướng	3+1		100-120	35-45
Bánh trứng đường	Khay thường	3		80-100	100-150
Bánh ngọt nhân mứt	Giá đỡ và hộp đựng	3		180-200	20-25
	2 giá đỡ và hộp đựng	3+1		160-180	25-30
Bánh mì vòng	Khay thường	2		210-230	30-40
Bánh nhân	Khay thường	3		180-200	20-30
	Khay thường+ khay nướng	3+1		180-200	25-35
Bánh có bột nở được ủ lên men	Khay thường	2		190-210	20-30
	Khay thường+ khay nướng	3+1		160-180	25-35
Bánh mì và bánh cuộn					
Bánh mì được ủ men sử dụng 1.2 kg bột mì	Khay thường	2		$\frac{270}{200}$	$\frac{8}{35-45}$
Bánh mì Pudding	Khay thường	2		270	15-20
Bánh mì cuộn	Khay thường	3		200	20-30
Bánh mì cuộn ủ men	Khay thường	3		180-200	15-20
	Khay thường+ khay nướng	1+3		150-170	20-30

• Các món ăn từ thịt lợn, thịt gia cầm và cá

- Dụng cụ/nồi nấu:

- Bất kỳ dụng cụ nấu chịu nhiệt đều có thể sử dụng. Khi nướng thịt có thể sử dụng khay tráng men
- Tốt nhất nên sử dụng các hộp, nồi bằng thủy tinh nhưng cần kiểm tra nắp nồi/ hộp phải vừa vặn và được đóng đúng cách

- Khi sử dụng các hộp/nồi tráng men cần cho thêm một chút nước
- Khi sử dụng nồi bằng thép không gỉ, thịt có thể không chuyển màu vì vậy cần nấu trong thời gian lâu hơn
- Dữ liệu trong bảng: Dụng cụ nấu không được đậy = Mở; Dụng cụ nấu được đậy = Đóng
- Luôn đặt nồi/dụng cụ nấu ở giữa các giá đỡ
- Với nồi thủy tinh nóng nên đặt trên một tấm vải khô vì chúng có thể bị vỡ nếu đặt trên bề mặt ẩm ướt hoặc lạnh
- Nướng thịt:
 - Cho thêm một chút nước nếu là thịt nạc. Nước cách đáy nồi khoảng ½ cm
 - Cho thêm nhiều nước nếu là thịt nướng. Nước cách đáy nồi từ 1-2 cm
 - Lượng nước cho thêm phụ thuộc vào loại thịt và loại nồi/dụng cụ nấu sử dụng. Nếu chuẩn nấu thịt trong khay tráng men sẽ cần nhiều nước hơn so với sử dụng dụng cụ chứa bằng thủy tinh
 - Các dụng cụ chứa làm từ chất liệu thép không gỉ sẽ làm mất nhiều thời gian nấu hơn và màu sắc không được hoàn hảo. Sử dụng mức nhiệt độ cao hơn hoặc thời gian nấu dài hơn để khắc phục điều này.
- Bắt đầu nướng:
 - Bắt đầu nướng khi cửa lò đã được đóng
 - Khi nướng, làm nóng lò khoảng 3 phút trước khi cho đồ ăn vào bên trong khoang lò
 - Đặt các miếng đồ ăn trực tiếp trên kệ đỡ. Nếu chỉ nướng một miếng thì nên đặt ở giữa kệ
 - Đặt khay tráng men ở mức 1. Khay sẽ giữ cho lò được sạch khi hứng hết nước từ thịt rỉ ra
 - Không đặt khay bánh hoặc khay thông thường ở mức 4 hoặc 5 do nhiệt cực kỳ nóng, nó có thể làm biến dạng hoặc gây hỏng khoang lò khi được tháo ra
 - Nướng các miếng đồ ăn có cùng chiều dày sẽ giúp chúng có màu đồng đều hơn. Thêm muối sau khi nướng
 - Lật các miếng đồ ăn sau khi hết 2/3 thời gian
 - Các điện trở của lò nước được bật và tắt tự động. Điều này là hoàn toàn bình thường. Tần suất tắt hay bật phụ thuộc vào mức công suất đã chọn
- Thịt gia súc:
 - Lật miếng thịt khi đã được nửa thời gian nấu
 - Khi thịt chín, tắt lò và quán thịt trong bạc để cho nó nghỉ thêm 10 phút trước khi lấy ra khỏi lò. Điều này giúp nước thịt được phân bố đồng đều hơn

Các món thịt	Trọng lượng	Nồi/dụng cụ nấu	Vị trí đặt khay	Kiểu làm nóng	Nhiệt độ/ công suất nướng °C	Thời gian nấu (phút)
Hầm thịt bò(thịt lườn)	1 kg	Đóng nắp	2		220-240	100
	1.5 kg		2		190-210	120
	2 kg		2		180-200	140
Thịt thăn bò	1 kg	Mở nắp	2		210-230	60
	1.5 kg		2		200-220	80
Thịt bò quý hiếm	1 kg	Mở nắp	1		220-240	60
Thịt bò bít tết dày 3cm	-	Kệ đỡ+ khay thường	5+1		3	15
Thịt bê nướng	1 kg	Mở nắp	2		190-210	110
	1.5 kg	Mở nắp	2		180-200	130
	2 kg	Mở nắp	2		170-190	150
Chân bê	1.5 kg	Mở	2		210-230	140
Thịt lợn không xông khói	1 kg	Mở nắp	1		190-210	120
	1.5 kg		1		180-200	150
	2 kg		1		170-190	170
Thịt lợn xông khói	1 kg	Mở nắp	1		190-210	130
	1.5 kg		1		180-200	160
	2 kg		1		170-190	190
Thịt sườn lợn	500 g	Giá đỡ+ khay thường	3+1		230-240	30

Bò bít tết dày 2 cm	-	Kệ đỡ+ khay thường	5+1		3	15
Thịt bò bít tết thường dày 3 cm	-	Kệ đỡ+ khay thường	5+1		3	10
Thịt vai cừu	1.5kg	Mở nắp	2		190-210	60
Xương chân của cừu	1.5 kg	Mở nắp	1		160-180	120
Thịt nai	1.5 kg	Mở	2		200-220	50
Xương nai	1.5kg	Đóng	2		210-230	100
Thịt lợn rừng	1.5 kg	Đóng	2		180-200	140
Thịt nai hun khói	1.5kg	Đóng	2		180-200	130
Thịt thỏ	1.5kg	Đóng	2		220-240	60
Thịt băm nhỏ hầm	500g	Mở	1		180-200	80
Xúc xích	-	Kệ đỡ+ khay thường	4+1		3	15

• Thịt gia cầm: Đặt gia cầm trên kệ lưới với phần ức úp xuống. Lật nó sau khi hết một nửa thời gian và lật ngược lại sau khi 2/3 thời gian đã trôi qua.

Gia cầm	Trọng lượng	Dụng cụ nấu	Mức độ	Kiểu làm nóng	Nhiệt độ	Thời gian nấu
Gà nguyên con	1.2 kg	Kệ đỡ	2		220-240	60-70
Gà nguyên con	1.6 kg	Kệ đỡ	2		210-230	80-90
Gà 1 nửa con	500 g/ nửa	Kệ đỡ	2		220-240	40-50
Các mảnh thịt gà	150 g/ mảnh	Kệ đỡ	3		210-230	30-40
Các mảnh thịt gà	300g/ mảnh	Kệ đỡ	3		210-230	35-45

Ức gà	200g/mảnh	Kệ đỡ	3		3	30-40
Vịt nguyên con	2 kg	Kệ đỡ	2		190-210	100-110
Ức vịt	300g	Kệ đỡ	3		240-260	30-40
Ngỗng nguyên con	3.5-4 kg	Kệ đỡ	3		170-190	120-140
Chân ngỗng	400g/chân	Kệ đỡ	3		220-240	40-45
Gà tây loại nhỏ nguyên con	3 kg	Kệ đỡ	2		180-200	80-100
Gà tây cuộn	1.5kg	Mở nắp	1		200-220	110-130
Ức gà tây	1 kg	Đóng nắp	2		180-200	90
Đùi gà tây	1 kg	Kệ đỡ	2		180-200	90-100

• Cá

- Lật các miếng cá sau khi hết 2/3 thời gian
- Không cần lật khi nướng cá nguyên con, cắt một củ khoai tây đặt vào bụng cá
- Khi nấu cá phi lê cần bổ sung một chút nước
- Khi nướng trực tiếp trên kệ đỡ, cần đặt khay bên dưới để hứng nước

Cá	Trọng lượng	Dụng cụ nấu	Mức độ	Kiểu làm nóng	Nhiệt độ °C	Thời gian nấu (phút)
Cá nguyên con	300 g	Kệ đỡ	2		2	20-25
	1 kg		2		200-220	45-55
	1.5 kg		2		190-210	60-70
	2 kg	Đóng nắp	2		190-210	70-80
Cá dày 3 cm	-	Kệ đỡ	3		2	20-25

Cá phi lê	-	Đóng nắp	2		210-230	25-30
-----------	---	----------	---	---	---------	-------

• Các món ăn đặc biệt

- ở nhiệt độ thấp bạn có thể làm sữa chua hay ủ bột làm bánh. Đầu tiên lấy các phụ kiện ra khỏi lò nướng
- Làm sữa chua:
 - Đun sôi 1 lít sữa chứa 3.5% chất béo rồi để nguội xuống khoảng 40 độ C
 - Trộn 150 g sữa chua ở nhiệt độ tủ lạnh vào sữa
 - Cho hỗn hợp vào lọ hoặc bát và đậy kín
 - Làm nóng trước lò nướng như hướng dẫn
 - Sau đó đặt bát hoặc lọ vào bên dưới lò nướng và chuẩn bị như bảng dưới đây
- Ủ bột làm bánh:
 - Chuẩn bị bột đã gồm men ủ như thông thường. Cho bột vào trong một khay nướng bằng sứ chịu nhiệt và đậy kín
 - Làm nóng trước lò như hướng dẫn
 - Tắt lò và đưa bột vào bên trong lò nướng

Thực phẩm	Dụng cụ sử dụng	Mức độ	Kiểu làm nóng	Nhiệt độ	Thời gian
Sữa chua	Bát hoặc lọ	Đặt ở đáy lò		Làm nóng lò đến 50 độ C 50 độ C	5-8 phút 8 giờ
Ủ bột	Khay nướng chịu nhiệt	Đặt ở đáy lò		Làm nóng lò đến 50 độ C. sau đó tắt lò và đưa bột vào ủ	5-10 phút 20-30 phút

• Rã đông

- Thời gian rã đông phụ thuộc và chủng loại và số lượng thực phẩm. Đọc và lưu ý các hướng dẫn của nhà sản xuất trên bao bì sản phẩm
- Đặt thực phẩm cần rã đông trên kệ đỡ. Nếu là chim nguyên con thì đặt phần ức quay xuống dưới

Thực phẩm đông lạnh	Dụng cụ sử dụng	Mức độ	Kiểu làm nóng	Nhiệt độ
Ví dụ: Bánh kem, bánh bơ kem, sô cô la hoặc bánh ngọt phủ đường, hoa quả...	Kệ đỡ	1		30 độ c
Các thực phẩm khác như gà, xúc xích, thịt, bánh mỳ, nem, bánh ngọt...	Kệ đỡ	1		50 độ c

• Sấy khô thực phẩm

- Chỉ sử dụng hoa quả và rau xanh được rửa kỹ, để ráo nước và khô hoàn toàn
- Che khay men và giá đỡ bằng giấy da đặc biệt hoặc giấy thấm dầu
- Lật hoa quả và rau theo thời gian
- Khi chúng vàng đều, khô thì bỏ giấy và lấy khỏi lò

Thực phẩm	Mức độ	Kiểu làm nóng	Nhiệt độ	Thời gian giờ
600 g táo cắt lát	1+3		80	Khoảng 5h
800 g lê cắt khối	1+3		80	Khoảng 8h
1.5 kg anh đào	1+3		80	Khoảng 8-10h
200 g thảo mộc tươi	1+3		80	Khoảng 1 1/2h

• Làm mứt:

- Các lọ sử dụng phải sạch sẽ và trong điều kiện hoàn hảo. Bất cứ khi nào có thể hãy sử dụng lọ có kích thước đều nhau. Các giá trị trong bảng bên dưới được áp dụng cho khoảng 1 lít/ lọ
- Cảnh báo:
 - Không sử dụng các lọ lớn hơn và cao hơn vì các nắp đậy có thể phát nổ
 - Chỉ sử dụng hoa quả và rau có chất lượng tốt, sạch sẽ
 - Thời gian đưa ra trong bảng chỉ mang tính tương đối. Vì phụ thuộc vào nhiệt độ bên ngoài, số lượng lọ, số lượng và nhiệt độ của thực phẩm bên trong lọ. Trước khi tắt lò đảm bảo rằng các lọ đã xuất hiện bong bóng.

- Sự chuẩn bị:
 - Cho hoa quả và rau vào trong lọ nhưng không kín đến miệng
 - Lau sạch viền xung quanh lọ
 - Đặt một tấm bìa/nắp trên mỗi lọ
 - Đóng chặt lọ với những chiếc kẹp.
 - Không đặt quá 6 lọ trong lò cùng một lúc
- Thiết lập các cài đặt:
 - Đặt khay tráng men ở mức 2. Đặt các lọ vào khay sao cho chúng không tiếp xúc với nhau
 - Đổ một nửa lít nước nóng khoảng 80 độ C và khay nướng phẳng
 - Đóng cửa lò
 - Xoay núm điều khiển đến vị trí làm nóng dưới 
 - Đặt nhiệt độ trong khoảng 170-180 độ C
- Làm mứt:
 - Sau khoảng 40-50 phút, các bong bóng bắt đầu hình thành nhanh chóng. Hãy tắt lò
 - Lấy các lọ ra khỏi lò sau 25-35 phút vì tận dụng nốt nhiệt dư trong thời gian này. Nếu để nguội trong lò thì sẽ thúc đẩy sự hình thành các vi khuẩn gây hại

1 lít trái cây 1 lọ	Từ khi bong bóng hình thành	Nhiệt dư
Táo, dâu	Tắt lò	Khoảng 25 phút
Anh đào, mơ, đào	Tắt lò	Khoảng 30 phút
Táo, lê hoặc anh đào xay nhuyễn	Tắt lò	Khoảng 35 phút

- Nấu rau:
 - Khi các bong bóng bắt đầu hình thành trong lọ, điều chỉnh nhiệt độ ở mức 120-140 độ C
 - Mất khoảng 35-70 phút tùy từng loại rau, sau khoảng thời gian này hãy tắt lò và sử dụng nhiệt dư để nấu

Rau trong các lọ 1 lít	Khi bong bóng bắt đầu hình thành, mức nhiệt 120-140 độ C	Nhiệt dư
Hạt tiêu	-	Khoảng 35 phút
Củ cải đường	Khoảng 35 phút	Khoảng 30 phút
Rau mầm Brussels	Khoảng 40 phút	Khoảng 30 phút
Đậu, su hào, bắp cải đỏ	Khoảng 60 phút	Khoảng 30 phút
Đậu hà lan	Khoảng 70 phút	Khoảng 30 phút

- Lấy các lọ ra khỏi lò nung khi quá trình nấu hoàn tất.